Bedienungsanleitung

CombiMaster® Plus apetito

Sehr geehrter apetito Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen CombiMaster Plus.

Ihr CombiMaster Plus wurde speziell für das Verpflegungssystem MULTI PLUS zusammen mit der Firma RATIONAL weiterentwickelt und zeichnet sich durch einfache Bedienung, Energie-Effizienz & hohe Wirtschaftlichkeit aus.

Im Vergleich zu den bisherigen Combidämpfern der CM- Reihe unterscheidet sich Ihr Gerät durch neue Funktionen wie z.B. spezielle apetito- Programme für Pizza und gebackene Kartoffelprodukte, eine eigene Betriebsart für Auflaufprodukte, ein neues Design, intelligente Feuchtesteuerung, einstellbare Lüftergeschwindigkeiten sowie eine einfachere und intuitive Bedienung und bietet somit nachhaltig beste Zubereitungsergebnisse und bei einigen Produkten/Programmen deutlich verkürzte Zubereitungszeiten. Das spart Energie und ist gut für die Umwelt.

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile Ihres neuen CombiMaster Plus optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen das Handbuch intensiv zu lesen. Bei Fragen zur Zubereitung wenden Sie sich bitte an unseren "Kundenservice" unter der Rufnummer: 01802 - 32 43 46

Bei Fragen zum Gerät selbst wenden Sie sich bitte an die apetito "Küchenplanung und Gerätetechnik" unter der Rufnummer 05971 - 79 99 349

Ihre

apetito AG

Technische Änderungen die dem Fortschritt dienen vorbehalten.

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:

Geräte-Nummer:

Info

Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	5
Erstmalige Inbetriebnahme	6
Sicherheitshinweise	8
Haftung	12
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	13
Funktionsteile	16
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	17
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	20
Arbeiten mit der Handbrause	22
Allgemeine Hinweise	23
Bedienungselemente	25
Übersicht Betriebsmodi	27
ClimaPlus ®	29
Vorheizen	31
Betriebsart Kombination	32
Betriebsart Heißluft	33
Betriebsart Dampf	35
Betriebsart Auflauf	37
Cooldown	38
Programm starten	39
Programmiersperre aktivieren/ deaktivieren	41
Programm-Modus	42
Programm erstellen	42
Programm löschen	45
Programm prüfen	46
Download Programme	47
Upload Programme	48

Info

Inhaltsverzeichnis

HACCP	50
Software Update	52
Einstellungen Celsius/Fahrenheit	53
Einstellungen Uhrzeit/Datum	54
Reinigung	56
Entleerung Dampfgenerator	60
Haustechnik	61
Wechsel des Luftfilters	61
Auswechseln der Türdichtung	62
Halogenlampe tauschen	62
Service-Meldungen	63
EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	65
EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	66

Info Piktogrammerklärung

Gefahr!

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Warnung!

Möglicherweise gefährliche Situation, die gegebenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Vorsicht!

Möglicherweise gefährliche Situation, die gegebenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Ätzende Stoffe

Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Achtung:
Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.

Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes werden Sie aufgefordert einen einmaligen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 45 Minuten und dient zur Anpassung des Gerätes an die spezifischen Umgebungsbedingungen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Zur Durchführung des Selbsttest müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße 5x1/1, 8x1/1, 5x2/1 und 8x2/1 GN einen flachen GN-Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 15x1/1 bzw. 15x2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen Behälter mit der Öffnung nach unten mittig vor das obere und untere Lüfterrad.

Brandgefahr!

Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.

Die Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Starten Sie den Selbsttest erneut durch Ausschalten des Gerätes. Kühlen Sie ein heißes Gerät vorher ab. Bei Abbruch werden Sie am nächsten Tag erneut aufgefordert den Selbsttest zu starten. Für einen korrekten Betrieb des CombiMaster Plus ist es unerlässlich den Selbsttest durch zu führen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Öffnen Sie die Garraumtür und entfernen Sie Verpackungsmaterial, Starterkit, Roste und Behälter.
2		Schieben Sie ein leeres GN-Blech mit der Öffnung nach unten in den Einschub vor jedem Lüfterrrad. Für weitere Details lesen Sie bitte auch die Installationsanleitung.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Schließen Sie die Garraumtür.
		Drücken Sie die Prog/Start Taste zum Starten des Selbsttest
4		Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Das Display signalisiert "Selbst" - "Test".
5		Der Selbsttest ist nach ca. 45 Minuten abgeschlossen.

Für Gasgeräte ist nach Beendigung des Selbsttestes zwingend eine Abgasmessung durchzuführen!

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!
Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und /oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
Die Bedienung darf nur mit Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.

Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reinigerflüssigkeit im Garraum vorhanden ist. Eventuelle Rückstände an Reinigerflüssigkeit mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!*

Sicherheitshinweise

Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!
Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen.

Sicherheitshinweise

Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, muss diese Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur).*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*

Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie umgehend für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*

Sicherheitshinweise & Haftung

Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit befüllt werden oder sich während des Kochens mit verflüssigendem Kochgut füllen, dürfen nur Einschubebenen benutzt werden, bei denen der Bediener leicht in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr! Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt. Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.*
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!*
- *Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe und Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Manuelle Reinigung“.*
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Aktivieren Sie die Feststellbremsen von fahrbaren Geräten und Hordengestellwagen, wenn diese nicht bewegt werden. Die Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Reinigung“.

Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- *Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf Betrieb täglich gereinigt werden.*
- *Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.*
- *Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.*
- *Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.*
- *Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.*
- *Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.*
- *Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer.*

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Warnung!

Wartung des Zuluftfilters. Das Gerät erkennt selbständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zum Wechsel des Luftfilters , wenn der Luftfilter verschmutzt ist. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Für den Wechsel des Luftfilters beachten Sie folgende Vorgaben:

Gerätegröße 5x1/1 GN, 5x2/1 GN, 8x1/1 GN und die 8x2/1 GN
Luftfilter Artikelnummer: 40.03.461
Dieser Luftfilter kann durch den Anwender getauscht werden. Bei Wechsel des Luftfilters muss der neue Luftfilter in die richtige Position gesetzt werden. Für den Wechsel des Luftfilters befolgen Sie bitte die Anleitung im Kapitel „Haustechnik“.

Gerätegröße 15x1/1 GN und die 15x2/1 GN
Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.

Achtung! *Der Strahlwasserschutz des Gerätes ist nur mit vollständig montiertem Filter und Abdeckung gewährleistet.*

Inspektion, Wartung und Reparatur

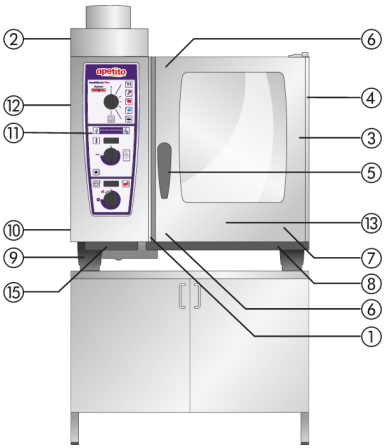
Gefahr - Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

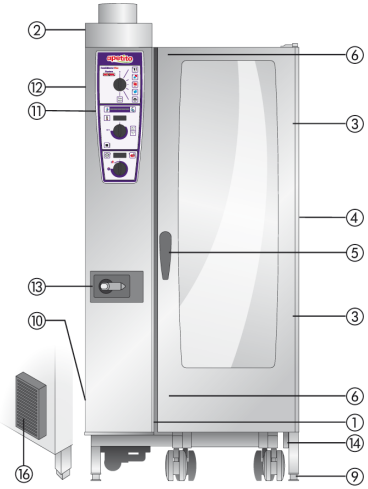
Info

Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
③ **Garraumbeleuchtung**
④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion
Standgeräte: Einhandbedienung
⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
⑩ **Typenschild**
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer und Optionsnummer)
⑪ **Bedienblende**
⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
⑬ **Handbrause** (optional)
(mit Rückholautomatik)
⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
⑮ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
⑯ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)



CombiMaster Plus 61
auf Thermoschrank



CombiMaster Plus 201

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z.B. Grillplatten, Friteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Räumen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine Temperatur größer + 5 °C erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet sich die Heizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv und das Lüfterrad läuft kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z.B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z.B. über Nacht) einen Spalt geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z.B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie erreichen unseren technischen Kundendients unter der Nummer: 08191 327333

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

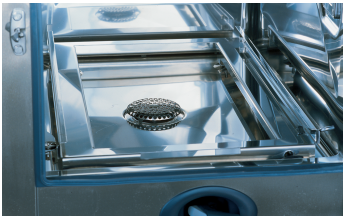
5 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
5 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
8 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
8 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
15 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
15 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Die Überscheitung der maximalen Beladungsmengen kann zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie zusätzlich die Angaben zu den maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im "Manuellen Kochbuch".

Tischgeräte mit Einhängegestellen
(5 x 1/1 GN, 5x 2/1 GN, 8x 1/1 GN, 8x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhorden-Gestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie oben beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhorden-Gestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhorden-Gestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Vorsicht!
Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein - Verbrennungsgefahr!

Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle des Produktes. Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist. Stechen Sie hierzu den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt. Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes.

An der dicksten Stelle

Von oben stechen

Diagonal positionieren

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler immer vorschriftsgemäß in die dafür vorgesehene Parkposition - Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen - Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen - Beschädigungsgefahr!

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch bitte mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken des Betätigungsknopfes wählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.

Vorsicht!
Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein - Verbrennungsgefahr!

- Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.
- Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden! - Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!

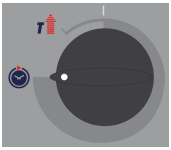
Info Allgemeine Hinweise

Bedienung:

Wählen Sie Vorheizen und warten Sie bis die Anzeige "LOAD" im Display erscheint.

Sobald das Beladen abgeschlossen ist schließen Sie die Tür und wählen die gewünschte Betriebsart (z.B. Kombination)

Wählen Sie die gewünschte Garzeit/Kerntemperatur. Die Garzeit kann von 0 bis 2 h in Minuten-, von 2 bis 3 h in 5 Minuten-, von 3 bis 6 h in 15 Minuten und von 6 bis 24 h in 30 Minuten-Intervallen eingestellt werden.



Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter bis zum Anschlag nach rechts.

Allgemeine Hinweise

Hinweise:

Betriebsart-Anzeige blinkt wenn Garraum zu heiß (Abkühlung Garraum siehe Kapitel "Cool Down").

Taste leuchtet wenn Heizung aktiv.

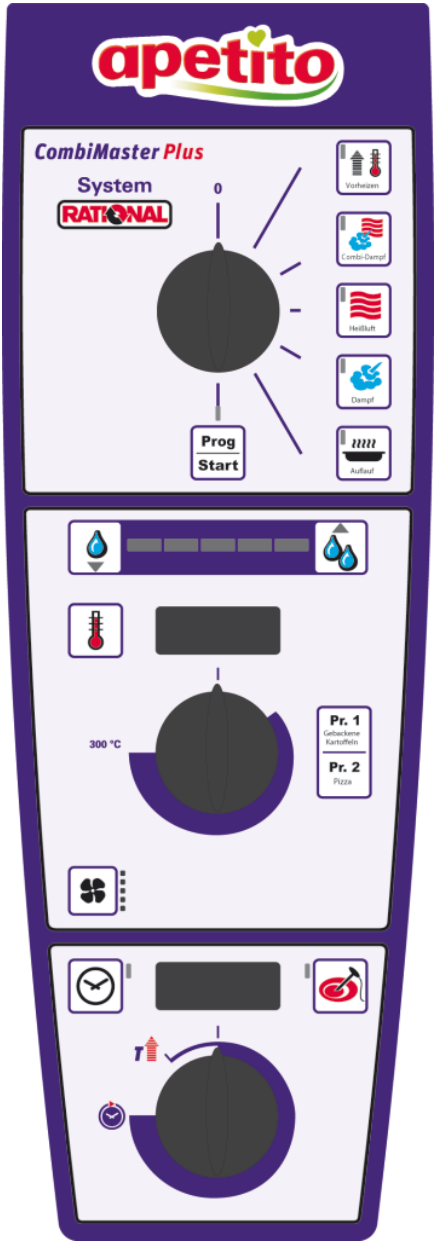
Garende wird durch einen Summerton signalisiert.

Störmeldungen:

Wassermangel - Wasserhahn öffnen. Anzeige erlischt nach Befüllung.

„Störung Gasbrenner“. Drücken Sie die Taste „Garzeit“ – neuer Zündvorgang. Leuchtet Anzeige wiederholt, Service verständigen!

Info Bedienungselemente



Ausschalten

Automatisches Vorheizen (250 °C)

Kombination aus Dampf und Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Dampf (30 °C bis 130 °C)

Programm für Auflaufprodukte

Programmieren/ Programmstarttaste

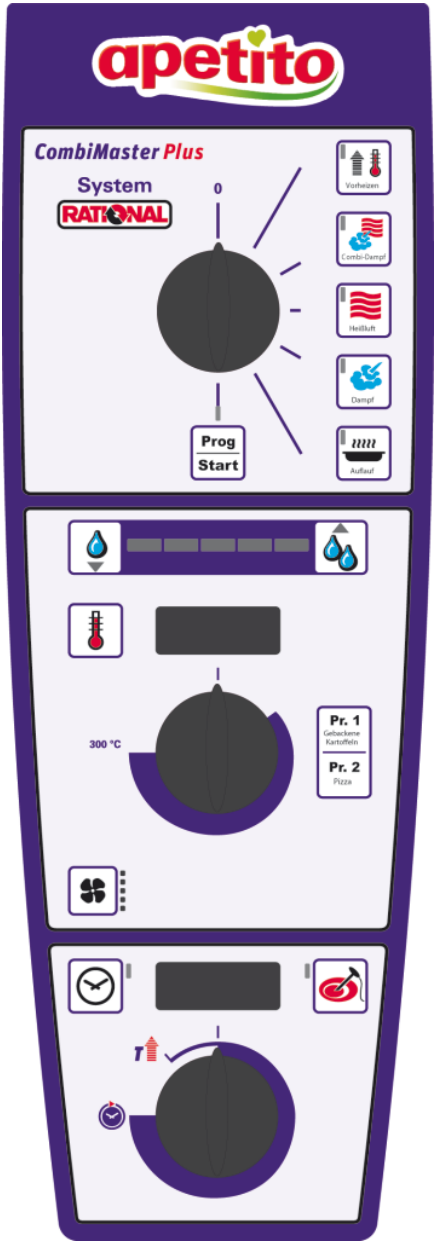
Einstellung der Feuchtigkeit

Einstellung der Garraumtemperatur

Wahlschalter für Garraumtemperatur

Luftgeschwindigkeit

Info Bedienungselemente



Einstellung der Garzeit
(0 bis 23 h 59 min)

Einstellung der Kerntemperatur
(0 °C bis 99 °C)

0:35 Anzeige Garzeit/Kerntemperatur

Wahlschalter für Garzeit/
Kerntemperatur

Info Übersicht Betriebsmodi

Betriebsart "Heißluft" (30 °C bis 300 °C) (150°C ist voreingestellt)
Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen Tiefkühl-Convenience oder lockere Backwaren.

Betriebsart "Dampf" (30 °C bis 130 °C)
Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen insbesondere bei Gemüse sind garantiert. Die Betriebsart eignet sich ideal zum Dünsten, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Garziehen, Simmern, Brühen und Quellen.

Betriebsart "Kombination aus Dampf + Heißluft" (30 °C bis 300 °C) (130°C ist voreingestellt)
In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist.

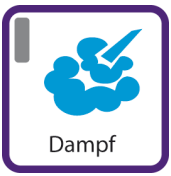
Betriebsart "Auflauf"
Die Betriebsart "Auflauf" beinhaltet ein automatisches Garprogramm welches speziell für Auflaufprodukte von apetito entwickelt wurde. Es sind keine Zeiten oder Temperaturen einstellbar. Die Garzeit beträgt 45 Minuten.

Info Übersicht Betriebsmodi

"Programmieren/Programmstart"
Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

Info ClimaPlus®

ClimaPlus® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima im Klimafenster einstellen.



Dampf:
ClimaPlus® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.

Heißluft:
Durch ClimaPlus® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Dampf + Heißluft:
Sie können die Mischung aus Dampf und Heißluft einstellen. Je mehr blaue Balken im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt. **(Nur im Programmiermodus einstellbar)**

Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wir Feuchtigkeit zugeführt.

Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.

Drücken Sie die Garzeit- oder Kerntemperatur-Taste zur Anzeige der aktuellen Feuchtigkeit im Garraum.

Für einen möglichst resourcenschonenden Dauerbetrieb empfehlen wir die Verwendung der Standard-Garraumfeuchte, z.B. für Heißluft 100%.

Vorheizen

Die Betriebsart "Vorheizen" heizt den Garraum auf die ideale Vorheiztemperatur vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Drehen Sie den Betriebsartenschalter auf "Vorheizen
		Im mittleren Display erscheint "PrEH".
		Sobald das Vorheizen beendet ist erscheint "LOAD" und es ertönt ein Summton

Betriebsart Kombination

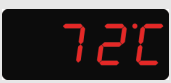
Die beiden Garmedien „Dampf“ und „Heißluft“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Kombination".
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für die meisten apetito- Produkte ist bereits 130 °C voreingestellt.
5		Stellen Sie mit dem Einstellrad die gewünschte Garzeit ein.

- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur. Die Zeit wird nach Änderung der Temperatur auf 7 Minuten reduziert. Bitte stellen Sie die gewünschte Garzeit neu ein, sobald die Temperatur verändert wurde.
- Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter für die Garraumtemperatur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Heißluft

In der Betriebsart „Heißluft“ erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.
Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Heißluft".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für die meisten apetito- Produkte ist bereits 150 °C voreingestellt.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung. Für die meisten apetito- Produkte ist bereits die ideale Feuchte von 20% eingestellt.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 35 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Heißluft

Schritt	Info/Taste	Beschreibung

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter für die Garraumtemperatur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.
Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Auftauen

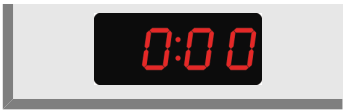
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Dampf".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
4		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
5		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 1 h und 6 min. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
5		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Dampf

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Bei der Ist-Abfrage der Garraumfeuchte wird in der Betriebsart Dampf nur 0 % oder 100 % angezeigt. 100 % Garraumfeuchte wird erst angezeigt, wenn genügend Dampf produziert wurde.
- Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter für die Garraumtemperatur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Auflauf

Die Betriebsart "Auflauf" wurde speziell für Auflaufprodukte von apetito entwickelt. Das Programm läuft direkt nach Anwahl automatisch ab. Vor der Beladung muss der CM+ vorgeheizt werden (siehe Vorheizen)

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Nach dem Vorheizen und dem Beladen stellen Sie den Auswahlschalter auf "Auflauf". Das Programm startet automatisch.
		Das Ende des Programms wird durch einen Summton signalisiert.

Sollte Ihnen die Bräunung nicht ausreichen so können Sie durch Anwahl einer anderen Betriebsart (z.B. Heißluft) die Produkte nachgaren.
Für Produkte wie z.B:
- Gemüse Lasagne "Italia"
- Makkaroni- Auflauf "vegetarisch"
- Geflügellasagne
- Makkaroni a´la Romana mit Hähncheninnenfilets
- Schwäbische Käsespätzle
- Makkaroni- Schinken- Gratin
- Lasagne Bolognese
- usw.

Cooldown

Der Cooldown ermöglicht Ihnen den Garraum abzukühlen, falls er für den darauffolgenden Arbeitsschritt zu heiß sein sollte (z.B. vor der Reinigung).

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Stellen Sie das Einstellrad auf "Prog/Start"
		Drehen Sie Temperaturwahlschalter komplett nach **rechts** bis "COOL" erscheint
		Drücken Sie Prog/Start
		Schließen Sie die Tür und öffnen danach wieder. Der CM+ beginnt mit dem Cooldown.

Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist können Sie den Cooldown jederzeit durch verstellen der Betriebsart abbrechen.

Programm-Modus

Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog Start	Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start" ein.
2	P 1	Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3	Prog Start	Starten Sie mit Drücken der „Prog/Start".

Prog Start

Pr. 1 Gebackene Kartoffeln

Pr. 2 Pizza

Es sind bereits zwei Programme auf Ihrem CM Plus vorhanden, welche speziell für apetito- Produkte entwickelt wurden. Diese können um weitere Programme erweitert werden.

Pr. 1 Gebackene Kartoffeln

z.B. für Pommes Frites, Kartoffelspalten, Rösti

Pr. 2 Pizza

Programm für Pizzaprodukte

Programm-Modus

- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird während des Betriebes die restliche Garzeit angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Ein Wechsel zwischen Kerntemperatur zu Garzeit und umgekehrt ist nicht möglich.
- Stoppen Sie das Programm durch Öffnen der Garraumtür. Wählen Sie das Programm ab durch Anwahl einer anderen Betriebsart oder durch Gerät ausschalten.
- Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.

Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Garzeit des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!

Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Kerntemperatur des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!

Info Programmiersperre

Programmiersperre aktivieren/ deaktivieren

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start" ein. Es wird "P 1" angezeigt.
2		Drücken Sie das Uhrensymbol
3		Stellen Sie mit dem Wahlschalter 110 Minuten ein
4		Drücken Sie jetzt die Prog/Start Taste. --> wird die Programmiersperre aktiviert erscheint ein "-" Strich für 3 Sekunden --> wird die Programmiersperre deaktiviert erscheint ein "P" für 3 Sekunden
5		Wird bei aktivierter Programmiersperre ein Programmierversuch unternommen, so leuchtet die LED der Prog/Start Taste konstant. So können Sie überprüfen ob die Programmsperre aktiviert ist.

Info

Bei aktivierter Programmiersperre ist es nur möglich Programme auszuwählen und zu starten. Um ein neues Programm eingeben zu können oder ein altes zu löschen, muss die Sperre deaktiviert werden. Der CM+ apetito wird ab Werk mit aktivierter Programmiersperre ausgeliefert.

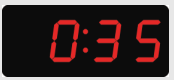
Programm-Modus

Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

Programm erstellen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie einen freien Programmplatz aus, z.B P4.
3		Ein blinkendes Display bestätigt einen freien Programmplatz.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im Display erscheint „S1" für Schritt 1 und die "Prog/Start"-Taste blinkt.
6		Wählen Sie eine Betriebsart, z.B. „Dampf".
7		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
9		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.

Programm-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
10		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
11		Drücken Sie die Taste.
12		Wählen Sie eine weitere Betriebsart z.B. „Heißluft“ und zur Bestätigung erscheint „S2“ im Display.
13		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
14		Wählen Sie die gewünschte Garraumfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
15		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
16		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
17		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur".
18		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur.

Programm-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
19	Prog / Start	Drücken Sie die Taste.
20	Prog / Start	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein zum Speichern des Programmes.

Pr. 1 Gebackene Kartoffeln
Pr. 2 Pizza

Die ersten zwei Programmplätze sind ab Werk bereits mit apetito-Programmen belegt.

- Aktivieren Sie die „Prog/Start“-Taste zur Programmierung erneut, wenn diese erloschen ist.
- Wenn Sie die gleiche Betriebsart im nächsten Programmschritt beibehalten möchten, wählen Sie kurzzeitig eine andere Betriebsart, um mit dem nächsten Programmschritt beginnen zu können.
- Beginnen Sie ein Programm mit Vorheizen (Wahlschalter Garzeit bis zum Anschlag nach links drehen).
- Wenn Sie die maximale Schrittzahl belegt haben erscheint „----“ im Display. Beenden Sie mit „Prog/Start“.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.

Programm-Modus

Programm löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog Start	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie ein Programm, z.B. P4.
4	Prog Start	Halten Sie die „Prog/Start“-Taste für 5 Sekunden gedrückt.
5		Ein blinkender Programmplatz bestätigt die Löschung.

Das Löschen oder Ändern einzelner Programmschritte ist nicht möglich.

Programm-Modus

Programm prüfen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog Start	Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3	Prog Start	Drücken Sie die „Prog/Start" zur Anzeige des ersten Programmschrittes. Drücken Sie die Taste erneut um den nächsten Schritt aufzurufen. Die Garraumtür sollte geöffnet sein.

- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird die restliche Garzeit des Programmes angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Nach Aufruf des letzten Programmschrittes mit der „Prog/Start"-Taste starten Sie wieder von vorne.

Download Programme

Speichern Sie mit der Download-Funktion Ihre individuellen Programme auf einen USB-Stick. Bitte verwenden Sie ausschließlich den RATIONAL-USB-Stick Art.: 42.00.162. Der USB-Stick gehört nicht zum Lieferumfang! Bitte formatieren Sie den USB-Stick nicht eigenständig.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2	Prog / Start	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis...
4	Pout	... im Display erscheint.
5	Prog / Start	Drücken Sie die Taste zum Speichern der Programme auf dem USB-Stick.
6	End	Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

Upload Programme

Übertragen Sie mit der Upload-Funktion Ihre individuellen Programme auf das Gerät.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis...
4		... im Display erscheint.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der Programme auf das Gerät.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

Upload Programme

Mit der Upload-Funktion werden alle Programmplätze auf dem Gerät neu beschrieben. Sichern Sie die vorhandenen Programme auf einem USB-Stick, bevor Sie Programme von einem anderen Gerät übertragen.

HACCP

Die Daten werden für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die USB-Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Für das permanente Speichern der HACCP-Daten auf einem USB-Stick folgen Sie bitte den Anweisungen.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis...
4		... im Display erscheint.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der HACCP-Daten auf den USB-Stick.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

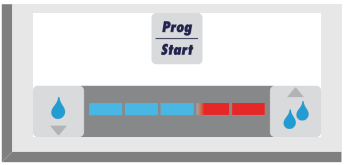
HACCP

Folgende Daten werden protokolliert:
- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogrammname
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/ Tür zu
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- 1/2 Energie

Software Update

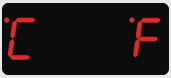
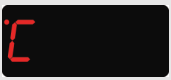
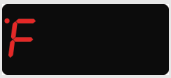
Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick ein Software Update durchzuführen.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen und entfernt werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Halten Sie beide "ClimaPlus"-Tasten® und die "Prog/Start"-Taste gleichzeitig gedrückt.
3		Schalten Sie das Gerät ein. Der Update-Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Standardwerte der gewählten Betriebsart, z.B. Garraumtemperatur, angezeigt werden.

Info Einstellungen Celsius/Fahrenheit

Die Temperaturen Ihres Gerätes können in Celsius oder Fahrenheit angezeigt werden. Zum Wechsel der Anzeige gehen Sie wie folgt vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis...
3		...im Display erscheint.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „°C" für Celsius.
6		Drehen Sie den Wahlschalter.
7		Die Anzeige wechselt von Celsius auf Fahrenheit.
8		Drücken Sie die Taste, die Einstellung ist gespeichert.

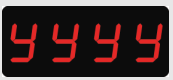
Info Einstellungen Uhrzeit/Datum

Für eine korrekte Auswertung der HACCP-Daten können Sie die Uhrzeit und das Datum Ihres Gerätes einstellen. Zur Einstellung gehen Sie wie folgt vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis...
3		...im Display erscheint.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im oberen Display erscheint "24 12" für den Uhrzeitformat-Modus. Im unteren, Garzeit/ Kerntemperatur-Display erscheint „24" für das aktuelle Zeitformat.
6		Drehen Sie den unteren Wahlschalter wenn Sie das Uhrzeitformat von 24 auf 12 Stunden pm/ am wechseln möchten.
7		Drücken Sie die Taste zur Speicherung der Einstellung.
8		Anzeige im oberen Display für die Stundenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Stunde.
9		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Stunde und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.

Info

Einstellungen Uhrzeit/Datum

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
10		Anzeige im oberen Display für die Minutenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Minute.
11		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Minuten und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
12		Anzeige im oberen Display für die Tagesangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Tag.
13		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Tages und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
14		Anzeige im oberen Display für die Monatsangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Monat.
15		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Monates und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
16		Anzeige im oberen Display für die Jahresangabe. Im unteren Display erscheint das aktuelle Jahr.
17		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Jahres, Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste und Verlassen Sie den Programm-Modus.

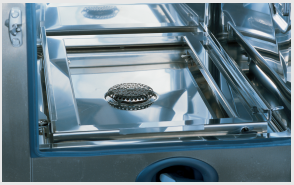
Reinigung

Achtung!
- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf-Betrieb täglich gereinigt werden muss.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.
- Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.
- Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.
- Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.

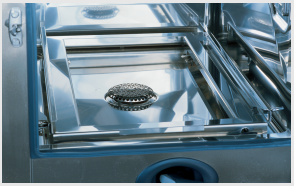
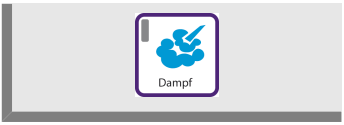
Um eine Reinigung durchzuführen, muss die Garraumtemperatur unter 60 °C liegen (siehe Kapitel Cool Down).

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten.
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
		Warnung! *Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!* *Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.*

Info Reinigung

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Garraumdichtung und Türinnenseite mit Reiniger einsprühen. Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen.
		Warnung! *Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!*
4		„Prog/Start" anwählen.
5		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
6		erscheint im Display.
7		Drücken Sie die Taste.
8		Das Reinigungsprogramm wird gestartet.
		Warnung! *Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!* *Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.*

Info Reinigung

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.
10		Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät auch **hinter dem Luftleitblech ausspülen** . Garraum und Garraumdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.
11		Garraumtüre schließen. Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart „Heißluft“ für 10 Minuten eingeschaltet.
12		Nach Beendigung der Reinigung erscheint im Display „End“.
13		Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.

Info Reinigung

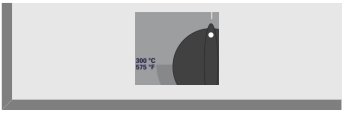
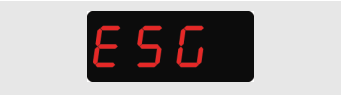
Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.

Abbruch der Reinigung durch Ausschalten des Gerätes.
Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) - Verbrenuungsgefahr!
Anschließendes das Gerät gründlich **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen!** *Entfernen Sie alle chemischen Reste bevor Sie weiterkochen!*

- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.
- Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Dampf“ für 10 Minuten einweichen lassen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Info Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schließen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie die Türe
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		Im Display erscheint „ESG".
5		Drücken Sie die Taste. Der Dampfgenerator wird entleert.

Wechsel des Luftfilters

Tischgeräte Typ 5x 1/1 GN, 5x 2/1 GN, 8x 1/1 GN und 8x 2/1 GN:
Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen. Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab. Setzen Sie den neuen Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein und verrasten diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters).
Luftfilter N°.: 40.03.461

Standgeräte Typ 15 x 1/1 GN und 15 x 2/1 GN:
Für den Wechsel der Luftfilter an den Standgeräten 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN verständigen Sie bitte Ihren Service-Partner!

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtungen:

5 x 1/1 GN	N°: 20.00.394
5 x 2/1 GN	N°: 20.00.395
8 x 1/1 GN	N°: 20.00.396
8 x 2/1 GN	N°: 20.00.397
15 x 1/1 GN	N°: 20.00.398
15 x 2/1 GN	N°: 20.00.399

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken.
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen.
- Halogen-Glühlampe ersetzen (N°.: 3024.0201, Glühlampe nicht mit Fingern berühren).
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (N°.: 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben.

Service-Meldungen

Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Gerät kann zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E16	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E17	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E18	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E20	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten oder beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kundendienst verständigen!
E29	Wird kontinuierlich angezeigt	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät

Service-Meldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
		einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen - den Kundendienst verständigen!
E30	Wird kontinuierlich angezeigt	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E32	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E33	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E34	Wird kontinuierlich angezeigt	Kundendienst verständigen!
E35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Ultravent®-Kondensationshaube anschließen.
E36	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbterieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E37	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E38	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Betriebsart defekt. - Kundendienst verständigen!
E39	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garraumtemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!
E40	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garzeit/Kerntemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.

MD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 19.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC**
- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 + A13:2008 + A14:2010 ; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
Including Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

kiwa Approved EC Directive EC TYPE EXAMINATION 2009/142/EC GASTEC

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 20.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
TEL. +33 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
TEL. +39 041 5959801
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

Представительство АО Рациональ Интернациональ АГ
Тел./Факс: + 7 (495) 640-63-38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
TEL./FAKS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG
Office Mexico
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
TEL. (03) 3812 -6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

© RATIONAL AG 2011

80.05.265· V-01 · MDS/Ad · 01/12 · apetito_deutsch